

Bramboráky s bylinkovým krémem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 500 g
- vejce 5 ks
- olej 2 lžíce
- mouky 80 g
- jarní cibulka 8 ks
- olej 4 lžíce
- petrželka 1 svazek
- netučný tvaroh 150 g
- bryndza 100 g
- smetana 100 ml

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory oloupeme a omyjeme, rozčtvrtíme a rozmixujeme spolu s citronovou šťávou, 125 ml vody a 1 lžičkou soli. S vejci, olejem a moukou připravíme řídké těsto.

Jarní cibulky oloupeme, zelenou část odložíme. Cibulky pokrájíme na kolečka a v pánvi osmahneme na oleji. Následně vyjmeme a rozdělíme na čtyři části. Do pánve na rozpálený olej nalijeme 1/4 těsta a posypeme částí smažené cibulky. Z obou stran opečeme. Hotový bramborák vyjmeme a udržujeme

v teple. Ze zbylého těsta a cibule usmažíme další tři bramboráky.

Bylinkový krém: Pažitku a zelenou část cibulek nakrájíme na kolečka, smícháme s tvarohem, brynzou, solí a pepřem. Přidáme ušlehanou smetanu.

Bramboráky naplníme bylinkovým krémem a rozdělíme na talíře. Ozdobíme pažitkou nebo natí cibulky.